

بازدید شد
۱۳۸۲

فهرست شده

بازدید ۱۳۴۰



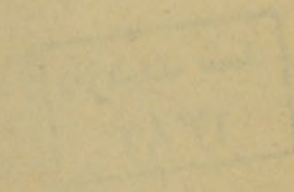
بازرسی شد
۳۶ - ۳۷

کتابخانه مجلس شورای ملی	
اسم کتاب	رسانه در پزشکی (مجموعه)
مؤلف	
موضوع تالیف	۲۳۵۲
شماره دفتر	۱۴۳۸۱
مؤسسه	۳۱۰۲
مؤسسه	۲۷۷۷

خطی - فهرست شده
۲۷۷۷

کتاب طباطبائی

۶



خطی - فهرس

۲۷۷۲

م ۳

واخل کتابخانه خیرالدین سعد
۴۱۹

بسم الله الرحمن الرحيم

بدانکه این رساله ایست در بیان طبایخی که ابراهیم
خلیل صیغرماید که هر که طبایخ باشد و این بیانرا
ندانند و یاد نگیرد هر چه ازین مخرج میرسد و حرام
می باید که کوچکان ابراهیم را یاد گرفتن این
رساله یاد گیرند فهم صحت دانند بدانکه اگر پرسند
که از زمان آدم چند استاد بوده است
بگو هفتاد هزار و هفتصد و هفتاد و هفت
است استاد گذشتگان با ابراهیم ختم شده اگر
پرسند که در چه روز این کار این کار با ابراهیم
حواله شد بگوی در آن روزی که ابراهیم
بنای خانه کعبه نهاد بنالید و گفت خدا

۲ خدا نکه بندگان تو دیک و کاسه ندارم که حجت
ایشان قوت بسازم چون ابراهیم این مناجات
کرد حضرت جبرئیل را در رسید و گفت یا ابراهیم
خدای تم تو را سلام میرساند و میگوید که همه
اسباب طنج کارگران تو فرستادیم تو نیز جهد
کن که خای بچند شود و بلب دهن بندگان
من برساند در خرامده است که هر که خای
بچند کند چنانچه باشد که هفتاد حج کرده باشد
و هزار مسکین را طعام داده و صد بنده را
ازاد کرده باشد پس باید که درین امر جهد
نماید و استادان گفته اند پیروی اگر پرسند
که آنانی که جبرئیل را آورد چه بود بگو سفره

۴ تخته نان تراش ديك سرپوش
 كفكر اگر پرسند كه سفره ان كجا بود بگو ان
 پوست قوچ سفيد كه ان جهت آدم و حوا
 از بهشت پرون آورده بودند كه كوسفند
 سفيد اول بود كه جهت حوا قربان گردند ميش
 سياه بود كه در دنيا ان سوي تلخ نمائند قوچ كبود
 بود كه جهت اسمعيل قربان گردند اگر پرسند
 كه تخته ان كدام چوب بود بگو ان درخت طوبه
 اگر پرسند كه نان تراش از چه چوب بود بگو
 ان چوب بلوطه بود پرسند كه اول مي بايد كه
 آنچه لازم باشد بداند تا نفوت و كسوف
 بر وحلال بود مي بايد كه استاد ان شريعت

و طريقت و حقيقت با خبر باشند تا ان كه رسته هاي
 ابراهيم باشند و بپرسند باشند و آنچه از ان كار
 بدست او يافتند سه قسمت كند قسم اول
 را براه خدا صرف نمايد قسم دوم را بگو چكان
 و پير و اهل فقر قسمت نمايد قسم سيم را جهت
 خود و اهل و عيال خود و نفقه كند تا پيران
 ان و راضي باشند اگر پرسند بر كسوت
 مقدم است يا كسوت بر كسب بگو كسب
 ان جسم كرب روح است پس روح بر جسم
 مقدم است نه بر كسوت روح فائز ميشود اگر
 پرسند كه بدو خانه كه ميروي چه ميكني بگو
 اول جهت روح پيران و استادان فائزه

كه كسب ۲

و نگین میخوانم و اگر پرسند که نظر بر چه می اندازم
بگو بر او جاقی دویم بر دیک اگر گویند که چه
میکونی بگو میگویم سُبْحَانَ اللَّهِ وَالْحَمْدُ
لِلَّهِ وَلَا إِلَهَ إِلَّا اللَّهُ وَاللَّهُ أَكْبَرُ
وَلَا حَوْلَ وَلَا قُوَّةَ إِلَّا بِاللَّهِ الْعَلِيِّ الْعَظِيمِ
اگر پرسند که بکار خانه که میروی کدام بار
پیش نهی بگو پای راست اگر پرسند که دریا
نهاده چه میکنی بگو يَا فَتَّاحُ الْفَتْحِ يَا رِزَّاقُ
الرِّزْقِ اگر پرسند که پیش او جاق که میروی
چه میکنی بگو میگویم تَوَكَّلْتُ عَلَى اللَّهِ
وَلِكَثِيرٍ الْمُؤْمِنِينَ يَا مُحَمَّدُ يَا عَلِيُّ خَيْرِ الْبَشَرِ
اگر پرسند که بر سفره که پیش می نشینی

چه میکنی بگو میگویم أَمْسَتْ بِاللَّهِ وَرَسُولِهِ
اگر پرسند که دیک که میجو شد چه میکنید
بگو میکنید يَا مُفْتَّاحُ الْفَرْجِ اگر گویند سرپوش
چه میکنید بگو يَا جَلِيلُ يَا جَبَّارُ اگر پرسند
که خنده بر سفره می نهی چه میکنی بگو میگویم
يَا وَاحِدُ يَا سَتَّارُ اگر پرسند که در وقت
گوشت ریزه کردن چه میکنی بگو اللَّهُمَّ
ارْزُقْنِي حَلَالًا طَيِّبًا بِغَيْرِ صِفَاتٍ و چون
کار بد دست میگیری چه میکنی بگو بیت
روح استادان دعا میگویم اگر پرسند
که استادان کدامین مقدم بودند بگو اول
استاد نوروز رومی بعد از آن هفت استاد

۷ کامل اول استاد فرهاد یعنی و استاد فضل
 الله مصری و مقام او در مصر است و استاد
 فتح بصری و استاد ابوالقاسم مدینه و ابوالعطای
 سجانی که نوح کبود را از بهر اسمعیل بفرمود
 ابراهیم خلیل قربان کرد و استاد فخر دمشقی
 و استاد علی قزوینی و این هفت استاد کاملند
 که در زمان ابراهیم خلیل بوده اند که حضرت
 ابراهیم هشتم استاد ابراهیم نوروزی که طبای
 بر و ختم شده اگر پرسند که کار دان کجا آب
 میخورد بگو که سر کار دان گوشت آب میخورد
 و دسته کار دان دست اگر پرسند که سر
 گفتگیان کجا آب میخورد بگو ان دیک و قبضه او

۸ از دست اگر پرسند که در میان کسبها چه چیز
 مقدم است بگو بگیر زیر که تا بگیر روح استاد
 انرا یاد نکنی بهر آن کار و کسب خود نباشد
 اگر پرسند که پیش استاد خود رفتی چه یاد
 گیری بگو که صدق گویدم و خدمت و ریاضت
 قبول کردم اگر پرسند که استاد بتو در شریعت
 و طریقت و حقیقت چه گفت بگو گفت در شریعت
 استوار باش و در طریقت بایدار باش و در
 حقیقت خردار باش و اگر پرسند که در محل
 کمر بستن استاد بنو چه گفت و بچه آیت کرد ترا
 بگو اول بصدق دوم بحقیقت و نوحه
 بهر پهل و پیش قدمان و بتوفیق حو سجانه ۳

۹ و بعد از آن ابراهیم الکرسی و فاتحه و قل هو الله بخواند
بعد از آن بر وجه پیران و استادان و پیشانی^ن و
و انهایی که پیش از این کار را بر استی و در^{ستی}
کرده اند و بار و بار پیران و مادران و کافه
مؤمنان و کافه اهل ایمان فاتحه خواند و طالب
می باید که چند خصلت را از خود دور گرداند
نارستکار باشد زیرا که عزت ببال و ملک دنیا
و جاه و منزلت دنیائی باید بود و هرگاه که کبر
منی و حرص و طمع از خود دور گرداند خدای^۳
را بواجبی شناخته باشد و اگر همچنان در قید
کبر و منی ماند و در از آن مسلمانان کوشند
و سعادت دارین بهره نداشته باشد تا تواند

۱۰ بجاست مؤمنان قیام نمایند و حق گذاری
استادان بجای آوردن بر که در کلام مجید
فرموده ان الله لا یضیع أجر المحسنین
دنیا را اعتقادی نیست و عمر را بقای نه اما
بعد ساکنان کوی طریقت و سالکان راه الشریف
و عاشقان کوی حقیقت گفته اند که از^ن آنها
آدم نه تا نمان ظهور خاتم یکصد و بیست
و چهار هزار پیغمبر تبلیغ رسالت نموده اند
و در هر پیغمبری استادی بهم رسیده و یکی
از آنها استاده نوروز و میست که در^ن آنها
حضرت ابراهیم هم بوده است و چون ختم رسالت
بحضرت سید کاینات گمر بسته است و استاد

۱۱ نوروز پادشاه داده است از دختر قیصر
روم انرا در زمان ابراهیم خلیل پیدا کردند
که استادان توشمال می باید که بدانند که
کوسفند چند موجه است و موجه نر و
ماده کدام است و کدام موجه شیر نیست
بی مزه و کدام حلال است و کدام حرام کار
توشمال خادمیست و حصه و ^{است} رسید
کردنست اگر پرسند که خادمی از که مانده
بکواز ستید القوم خادم الفقرا دین یعنی
که در شب محراج يك موبن با چهل شان
قسمت نموده که هر مدعی خود از آن شربت
خور دهند که ذره کم نشد اگر پرسند که کوسفند

۱۲ چند موجه است بگو که چهار صد و چهل و چهار
اگر پرسند که در کوسفند یکمن گوشت
که هم حلال باشد و هم حرام و هم نر و هم ماده
و هم توان کدامست بگو که کوسفند که بچه
داشته باشد بکشند اگر بره او زننده
آید حلال است و اگر مرده حرام است اگر
موند داشته باشد و اگر ^{مرده} نداشته
حرام است اگر پرسند موجهای کوسفند
کدامین حلال است و کدامین حرام بگو اول
مغز حرام دوم میان هر دو ران در محلی که کوسفند
را بدو نیم کنند و میان استخوان را از هم
جد کنند سیم هر دو فیه تهای کوچک که در آخر

۱۳ قبرها است آن هر دو را آن جدا کنند که ^{فست} صکر و
اگر پرسند مادر کوسفند و بن هر دو یکی
بود و جدا آن نیز دو پای کوسفند بگو که
محل که آدم از بهشت آمد چهار چیز با او بود
یکی فوج سفید و دیگری فوج کبود و میش
سیاه که از آن هر دو فوج آلبتن شد
و دیگری سگ طوله که آدم از بهشت بیرون
آورده بود شیطان به پوست سگ برآمد
و سگ انجنان حریص ساخت که بر بالای
میش و بجای آن میش حاصل شد از آن بزها
گویند و اگر پرسند که سگ به بهشت میش
چیز رفت چگونگی حلال شد جواب بگو که آدم

۱۴ بدو راه حق بر بنا لید و گفت آلی مرا خبر ده
که گوشت بز حلال است ندانم که یا آدم چون
لبه لپشت کرد حلال است و تا این زمان
چندین هزار لپشت پس بقوله خدا و رسول
اگر پرسند که امانت تو شمال چیست بگو در
محله رسیدن خدایل بن مراد داند و او را یاد کند
و در قبرستان را بدست آورد و آنچه جنت او ^{شد}
اند لپه قسمت کند یک را بگو چنان برساند
دوم را بر آه خدا بدو و ایشان دهد سیم را صرف
نقعه عیال نماید تا پیران و پیش قدمان از او
باشند اگر پرسند گوشت بطبخ میرسد چه
میگوید بگو که اگر واج حاضرین و غایبین را بکلیه

میگوید که اَلْحَمْدُ لِلّٰهِ خَيْرٌ اَخْبِرْنِي وَ اَلْحَمْدُ
لِلّٰهِ خَيْرٌ الْغَايِبِينَ اگر پرسند که کوشش
را حصد میکنی چه میکنی بگو میگویم اَلْحَمْدُ
لِلّٰهِ خَيْرٌ الشَّاكِرِينَ یعنی شاگردم که خدای
بمن انقدر توفیق داده است که خدمت
استادان و پیران میکنم و چون طعام بطبق
میکنی چه میکنی بگو اَللّٰهُمَّ اِنِّیْ اَسْئَلُکَ
صَبْرًا جَمِیْلًا وَ فَرَجًا قَرِیْبًا وَ اَجْرًا عَظِیْمًا
وَ تَوْبَةً نَّصُوحًا وَ قَلْبًا حَلِیْمًا و اگر پرسند
که چون طعام کشیدی چه میکنی بگو
بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ بِسْمِ اللّٰهِ الْوَاحِدِ
الْاَحَدِ بِسْمِ اللّٰهِ الدَّائِمِ الْاَبَدِ بِاَلْکَرِیْمِ بِاَلْاَرْحَمِ

۱۶ الدَّاجِمِ اگر پرسند که استاد که مکر ترا بسته
چه گفت بگو گفت بر خیز بخدمت و بنشین
بجزت و بجزمت بکوش بجاکت مدار که استاد
شکسته نفس باید و هر چه بخود راه ندهد
به برادران مؤمن ر و اندارد و سر پوش
باشد و نراهد و خاموش باشد و راه
پیران ر واکند اول هر چه بگوید راست
گوید و باید که دایم با وضو بود و با وضو
بای در صلیح نهد اگر پرسند که جنب ظرفیت
جنبست بگو که بار شربت بکشد و پاک
شود و جنب حقیقت آنست که کسی را دشنام
دهد و دست بیوسد و آن و تحسیر

تا پاک شود و اگر پرسند که چون انش روشن
میکنی چه میگوئی بگو یا وَاحِدَ الْقَهَّارِ اگر منی
اگر پرسند که کفیر بدست میگیری چه
میگوئی خدوه فعلوه ثم الحجیم صلوه اگر
پرسند که چون دستمال بدست میگیری
چه میگوئی بگو یا من کم یزک و لا یزالک
و اگر گویند چون برنج شستی چه میگوئی
بگو میگویم اَلْحَمْدُ لِلّٰهِ رَبِّ الْعَالَمِیْنَ وَحَمْدُ
الصَّابِرِیْنَ و چون بروغن بدیک میریزی
بگو بِجَرِّ الْعَرَّةِ و مَنْ اِخْوَتِهِمْ وَ سَنَدُهُ و
چون طعام دم میکنی چه میگوئی اَلْحَمْدُ
لِلّٰهِ خَيْرُ الشَّاكِرِیْنَ و چون طعام میبخشی

۱۸ بگو یا اَوْ لَوْ اَلَا کِبَابِ چون اینها را بدلیل
دالستی بدانکه از کوچکان ابراهیم شدی
اگر گویند که کار د و مال از کجا بهم رسید
بگو از فولاد چیز لیست و از برای استاد
ابو القاسم یکی بهم رسید و از و با استاد
نفر فز رسید تا معلوم بوده باشد بعد از آن
دست بدست افتاد تا بدین عمر والله
این هاست اعلم بالصواب **در بیان طبافی**
لِیْسَ بِمِ م م م الله الرحمن الرحیم
شکر و سپاس مرا منتی را که نیک جلیل الش
و سفره خلیلش قاف تا قاف کشیده و نعمت
احسان او را مورد و ماری و جن و انس

جشنید، ادیم زمین سفره عام اوست،
برین خان نعت چید و سخن چید و ست،
چنان سخن خوان کرم کشتد
که سیمخ در قاف قست خمد
و در و نامحدود و محمد غیر محدود دین زمره
انبیا که زهره اظهر از زهره و یارای ان نیست
که بر عصمت و تقوی ایشان که تخایف قانون
شرح هر یک باشد بچنگ آورد و صلوة
و سلام بر آل و اولاد طاهرینش باد ^{بعد} اما
دو کلمه چند بیان نماید اما فضول نمود
اگر عوامان دهد رساله علیحد در این باب
گفته شود بدان و اما ه باش ای طالب سفره

۴۱ و غیره **باب** پنجم در اقسام شله بلا و کشتک و هر
و پیش از آنکه شروع در مقدمه و باب شود
فصل را بیان نمایم **فصل** اول در بیان آنکه استا
کیست و صفت استاد او نیست که به هیچ وجه
انرا بتدانا آنها از کار خود قائل نشود و پامید
همچکس نکند ارد و عجب و غرور که فعل شیطان
بجود راه ندهد و بدیانت باشد و صفت
آنست که با انرا اثره شرع بیرون نهد و در
هر وقت از صلوٰه و صوم خالی نباشد
و ظاهر و باطن خود را پاک دارد خصوصاً
گوشت آب کشیده و لذت طعام از لذت
دست و تقوی پیدا شود و نخل و غیرت و بودا

۴۲ و خلق خوش و با عمل سازگاری لازم است
و مردی و جلدی خدا داد است از به خیانتی
دوری باید کرد هر او شب بیکند باید ^{بیت به بیت}
من آنچه شرط بلاغت با تو میگویم نوخواه بنده از تخم بندگی ^{خواه}
نه هر که چهره بر افروخت و لیری داد
نه هر که آینه سازد و سکندر ^{داند}
هزار نکته بار یکتر موافق است

نه هر که سر بر آید فلندری ^{ند}
مقدمه در اقسام باقلا و ابورق و غیره بدانکه
باقلا نسبتی به علم طبایع ندارد و استادان ما
درین باب جانب انصاف مردی نداشته اند
و او نسبت به قنادیان دارد و چون میراث

حلاست و بجایه ارث رسیده و بنا برین درین
سلک نوشته شد **که** با قلا باق مست و آنچه
مشهور است بعد سن بینند و ایلا بمخر بادام
و مفر لسته اعلاست و این کینه بمخر کردوی
تر و قندق بر بعل آورد اسناد پسند و خوب
افزاده اصلا و از مان لواش بپزند که او
شیر کش و دندان گیر میشود و درین روز
کاران تنک اما خوب نمیشود و نشت
میشود و صفت او آنست که ازین مفرها
هر کدام بهم رسد مفر نموده درها و ن
باید کوفت و او را بشیره قند قند مکر
و عطر داخل نموده بپوشانند تا آنکه حلا

شود بعد از آن لواش بریده و میان آنرا از حلا
مذکور پر کرده به تنز سفید شده به بندند
و بر وغن بادام یا کوسفند بر و سرخ نموده
که اندر وزن او خام نباشد و بعد از آن بشیره
قند مکر ر قوام بپوشانند و مشک را با قلاب
حل نموده مرتبه مرتبه بد و بپاشند تا آنکه نرم
شود و خشک نباشد و اینها عیب طباح است
بعد از آن بچینی فغوری سفید کشیده
مفر لسته مفر را با قند و مشک سلا به
کرده بپاشند **بلا** بزرگ درست نیز
پزند و در روم بسیار بترتیب می نمایند
و صفت او آن تنک را به قاعده طبق که

۲۵ ظرف اوست مدوری بزنند و بر وزن
سرخ نموده ورق ورق نان مذکور را بدان
ظرف میکنند از نمد و عدس بچینه می ریزند
ناده ورق و کنارهای او را بچینه میگردانند با
شیره نبات با قند مکرر با شکر و کلاب
بقدر احتیاج بکار میبرند و در میان شیره
می جوشانند تا بحال رسد و الحق چیزی مقبول
و مطبوع است **نظار** دیگر از مائه که بعبارت
ترکان بن لماج گویند و صفت آنست که بنماج
را بطریق شکر می بزنند و بر وزن سرخ نموده
در شیره قند مع شکر و کلاب بجوشانند
و مغز پسته مقشر داخل نموده بکشند و این

۲۶ بچینه آن فتره راه اعلا است **نور** اما صفت آنست
که آن را در اعلا را از آرد وین و لایبدر کنند و باغش
اعلا خیره نمایند و شیر داخل نمایند و بدستمال
دستار سفید آب کشیده بجوشانند تا ساق
بایستد و بعد از آن نیمه اعلا با وینر بپزند
و آنرا خشکشان بکشند و ثقیل داده بکذارند
تا محو شود و بر وزن صیدل شود و جان بسیار
و ادویه ها به نچد اعتدال در و ریزند و بعد
از آن آب نموده داخل نمایند و قند چاشنی نمایند
و بعد رجین با کبوتر بچینه آرد اینها بنماشد مرغ
محو شد در ریزه کند و داخل قینه نماید تا مزه
او به و آب لیمو جرب کند و بعد از آن

۴۷ بگذارد که نیمه سرد شود و خیمه مذکور را
کند مقابل کردوی پوست دار بکشد و او را
تنگ نموده بطبق نقره یا مس سفید روغن
آب کرده و صاف نموده بریزند و آن روغن
را بنیدازند و بار وغن بریزند تا شش
ورق و بعد از آن مرغ را جیده و نیمه بر سر
آوریند و بقاعده مزکور شش ورق
دیگر بر بالای او بنیدازند و بعد از آن
کمر او را برابری بلکه یا این بریزند
و طبق دیگر بر سر او نهاده بالا و زیر او را
آتش بریزند و بهوای آتش سخ نمایند
که نسوزند و اندرونش خام نشود و

و بعد از آن که سبخ شود روغن او را گرفته
بطرف دیگر بگردانند و قدری به آب سماخ
نچند به پاشند و آنها صفت طبایخ است
ز بورق نیست چیزی در جهان **بیت**
خداوند احرار آن دهگان که در رضا
شاه اسمعیل ماضی ره طبایخ این علی بوده
و چند نفر فرارش و بیلدار در خدمت او بودند
اند و مواجب از دیوان اعلیٰ میخورده اند
که هرگاه نواب اعلیٰ بورق میفرموده فرارشان
جریمه میکشیدند که حایل باد باشد و بیلداران
ن زمین را مطبخ میکرده اند اما حالا این
تکلفات بر طرف است بیاید دانست

۲۹ که جالقه بسیار است و صفت آن نیمه اعلی
بقاعده که در بوزق مذکور شد ابلا مرغ ^{شده} خندا
باشد و خمر نیز بهمان دستور بگیرند فاهها
خمر او را چند نوبت تنک و باز کنند گرفته
قاعده شک نموده و قیمر در میان او نهاده به
سندند و کنار او را بدست پیچ پیچ کنند و بر سر
سرخ نموده و قند را با رد ساق و عطر سلیمه
کرده به پاشند ابلا در محلی که سرد نشود باشد
و اگر سرد نشود باشد بچشم او کار نکنند و مرغ
منودن و بستن او اشکال دارد و در عالم
انصاف يك قاب او کار يك گردیده است
لشبهه آنکه در محال نزاکت باشد و بار دندان

نکنند و اما درین روز کار ده قاب او را
يك ناکس می پزند و بوزق دیگر بطرز سنبو
و کوچیک تر از آن نان تنک می پزند و قیمر و
نشان او بطرز جالقه است اما ستاره بوجود
افتاب نمی نماید و ایلا در حد ذات چفت را
اعلا است ^{۱۱} بدانکه خشک بلا و طعام
سیدانست و الحق طعام بنه کاستن زیل
که مصالح بسیار و کان به شمار دارد و از جمله
اقسام قلیه ها از دست و چون طوبخار و
رد در باب سیم که تعلق به قلیه دارد خواهد
آمد اما الباب مرغ پره و کوفته کباب غیر مرغ
و کباب غان پردانی مع اشکنه و سایر طپو

لازمه اوست و متجه ماهی و کوکوی و اگر و کوکوی
اینها غایم بطول می بخامد ابله که نیز یا اول
کوکوی بزرگ و یک طایفه او را چهل عدد تخم
مرغ می باید و بمن کوفته که بعد از بختن
او را نازک قیمة نمایند و سبزی او کنند ناو
نخاع تر و کشنیز و اسفناج بدل اینهاست
و پیاز بقدر احتیاج قیمة نمایند و اگر فصل
باقلا تر بوده باشد مقشر نموده داخل نمایند
و اگر فصل انار بوده باشد میخوش و اگر
غوره یا الوجه باشد استخوان بدر کنند
و قیة نموده داخل نمایند و اگر اینها نباشد
آب لیمو بقدر احتیاج و فلفل و زنجبیل و دار ^{چینی}

کوفته داخل نمایند و مقدار سه چهارم یک
روغن در تابیدن بزنند و بعد از آن از اجزاء
مذکور را با تخم مرغ مزوج کرده در تابش
او را بپوشند و آتش بقدر اعتدال نمایند
و بسیار مرده کامل استند پسند باید که او را
از هم نباشد و بعد از بختن چهار حصه
نموده بر بالای خشک پلا و گذارند و غلظت
او مقدار چهار انگشت می باید تواند رون
او مانند خانه زنبوری باید و اگر پیش از این
افراق غایم تخمیل که از هم نباشد و کوکوی مدو
و کوکوی دیگر که با صلا ح جیل بیان لای
کردان میگویند اگر بشهر اینها قدم موجب درد ^{سرد}

۴۳ نویسند و خوانند میشود برنج خشک پلا و
و بغایت سفیدی باید و برنج اوشسته می
باید نموده و او را بعد از دم نمودن اگر اندک
روغن بد دهند بد نمیشود و بعضی ماست
را در وقاب نموده می دهند بد نیست
و سلاطین جیلان خشک پلا و را روی کنند
بزرگ دار پلا هم قسمی از خشک پلا و است صفت
او آنست که خشک پلا و که بچند شد بر آفت
کو کوی بزرگ که قبل از این گفته شد طیار نموده
و روغن در دیک کرده نموده مقرر بچیده
داخل نمایند و آن اجزا را در دیک مقرر
مرغ و بر هم زنند و بعد از بچیده شدن

۴۴ بر سر خشک پلا و بریزند در رنگ قیمه پلا و
می شود و الحق لذیذ و بجز میشود و طریق
کو یا عالم نشده او نیز قسمی کو کوست
صفت او آنست که گوشت بیلد رحین با قره
کبک و با خشک هر کدام که باشد بخی بریزد کنند
و بعد از آن بر روغن سرخ نموده در تابه کنند
و بپاز حلقه سرخ نموده بر بالای آن بریزند
و نار ترش دانه نموده با نعنا تر و ادویه کوفته
بد و پاشند و تخم مرغ بر سر او بشکنند بشرط
آنکه هم مخلوط نشود و آب لیمو یا انار یا غوره
بقدر احتیاج بریزند و روغن بقدر بکار
برند و سر تابه را پوشند و آتش را با مود

۲۵ بگذارند و بعد از پختن چهار حصه نموده

بر بالای خشک بپزند و منجمد مایه بنین

لازمه خشکه بپزد و او نیز با قسم است

اول آنکه ماهی است نمک زده را بدان نمکه در

اصلاح طبخ بناج میگویند آلوده بر روغن

سرخ نموده و بعد از آن سرکه کند و سیر

بد و افشانند و بر بالای خشکه بپزد و بگذارند

نوع دیگر که در آب ارسی میباشند و بسیار

نراکت دارد و را بعد از سرخ نمودن به انوای

پزند بعضی او را به آب زرشک و مغر کرده

گرفته میجو شانند و این قسم را بقل میگویند

و اما چون سرخ شود در تابه چیده و بپاز

حلقه سرخ نموده بر سر او میریزند و مغر بسته ۲۶

را بعد از مغر نمودن باغور کند و افشانند و سرکه

اعلا و قند مع زعفران جاشنی کند و باغور

میجو شانند تا بقوام رسد و این قسم را بنظر ف

علمند کنند و این را دلو نام دستوری میگویند

و یک قسم ماهی است که او را شاه ماهی گویند

و او را بعد از شستن اندرون او را بپاز

قیمه و زرشک و کشمش سبز را دوسر کوفته

پرمیکنند و لبیخ کشیده کباب کنند

ماهی سرخ که از شیر و ان می آورند چون

بریان میشود در تحت بریان پلا و خواهد

آمد ماهی کرمش مشهور است او را قطعه قطعه

۴۷ نموده بسپنج کشیده در تنور بریان کند
باب اول در اقسام پلا و از ترش و شیرین
و ساده و این باب بر سه فصل است **فصل اول**
راول اول در ذکر پلا و های ساده بدانکه
از اقسام پلا و ساده بغیر از بره پلا و نیست
و صفت آنست که گوشت بره را پارچه پارچه
کند و بعد از صاف کاری شور وای درین
جدا کرده گوشت مذکور را در ورینند
دیک لنکری را بره شیر مست و بخود بسیار
که پوست مغشیه نموده باشند غرض آنکه
شکفته نباشد در ورینند و پخت
مشقال دار چینی قلم اعلا و ده مشقال زنجبیل

۴۸ و ده مشقال هل صیاندانند تا بجوشد مع پان
قیمه و برنج سفید پاک شده که اصلا شکنه
نباشد و اگر چند عدد مغز قلم بهم رسد داخل
نمایند و این قسم طعام را یک آب می باید بخت
و بعد از بخار شدن گوشت برنج مذکور را
شسته بنند از چون دو جوش بنند
سپز قیمه بسیار با اینج مشقال تر تره که همان
نباشند و نمک درست نموده روغن بدهند
سر دیک را بخیر گیرند و انش بپخت اعتدال
در زیر و کند و بعد از آن ساعتی سر او را
و کند قدرت الهی را به بیند فاما کار هر با^{فته}
و حلاج نیست و کوفته اگر به گوشت بره

داخل کنند خوارج نخواهد بود و چون قیمة بلاد
قبوله بلاد مشهور است باید که اینها احتیاج نیست
قبوله مرصع طعام است که در روزهای پیشین
سلاطین از وصالقت صفت او گوشت
نازک اعلا است و ریزه نموده بعد از بختن
بیک آب نموده بار و غن باویند تفت بدهند
و اندک شور بای گوشت و پیاز حلقه بقدر
احتیاج بپندارند و او به بسیار بریزند
بعد از آن رشته باریک شرح نموده باریک
طرف که میان فاصله داشته بگذارند و
خرما و انجیل و سرمشک و کشمش صندل
و مغز بادام و شامه مالوط و تخم بختنه و عدس

بختنه و کوفته زیره و مغز سیب و اینها را علیحد
بچینند و اندک شربت بر روی اینها بدهند
که نرم بختنه شود بعد از آن برنج را بشور
بای گوشت بجوشانند و بدستمال سفید
آب کشیده بریزند و بر روی اجزای مذکور
بگذارند بعد از ساعتی دو من برنج را با این
روغن چون برسد بکشند اما می باید که
نه او نسوزد و آب نداشته باشد که اینها عیب
طباخ است و کشیدن او اشکال دارد
و اجناس مذکور را نقاشانه بر روی بلاد
می باید چید و به دو قسم شربتی واردینه
نزد هم نباشد و کوفته های بن مرکه را تخم مرغ

۴۱ بختی نموده و باله کرده باندرون میگذارد
بنوعی که نخ مرغ نمایان باشد و بعضی استادان
در محل کشیدن بانیه آتش آرد و باغبانان و دیگر
پهرون آورده در میان ظرف پلا و مذکور
میگذارند و اینها تعلق به نفی طباخ میکند
جلدی و حیثیتی و خوب طنج نمودن است
در کشیدن طعام اعتراف نموده گفته اند
بد به سر خوب بکش و یک قسم مرغ پلا و دیگر
هست که او را بعد از بختن برنج بریزند و برنج
که نیم رس شد کشش بزن و مغز لیسته و بادام
و خرما و انجیر و شاه بالوط یا مشتک و تمر
و دریزند و برهم مخلوط سازند و بطریقی

سایر طعام را آتش نکشند حوتم نمایند و
از جمله خرما را بعد از آب کشیدی باید
در بخت **بختی پلا** و او را بره بسیار مطبوع
می باشد صفت آن بعد از بختن عله در دیگر
می باید نهاد و بخود مقشر بسیار دویه از هر
جنس خصوصاً دارچینی قلم بسیار و کوفته
ریزه در و بریزند بر وغن در و در بخته
بگذارند که بر وغن صبدل شود و میگویند
شود و پلا و او را بعد از کشیدن بختی
بر روی او بچینند و اندک پلا و بر روی بختی
برین ند اما استخج پلا و دو قسم است انچه
ترش و چاشنی دارست بجای خود گفته خواهد

۶۴ و آنچه ساده است بجنی بره را بر روغن سرخ
نموده بر بالای پلا و کد ارند **فلفل پلا** **ر** صفت
او آنکه گوشت را ریزه کنند بعد از صاف کاری
نموده مقشر و دارچینی قلم در ورینند و سی
مشقال فلفل درست در خریده مشقال دوخته
و سرش محکم بسته در میان دیک بیندازد و ده
مشقال فلفل درست نیز در دیک ریزد و آنرا
نیز بطریق بره پلا و یک آب بدهند و پیاز قیمة
بیشتر و در محل برنج انداختن حریطه را بیرون
آرد و مصالح طعام خوب میباشد بود باشد
و برنج سفید و روغن اعلا بکاری باید برد
بافل پلا **ر** بی مصالح آش که زیبا بود و مطبوعی ^{سینا بود} کر بود

صفت
سینه

۶۵ صفت او آنست که گوشت بره را پارچه و ریزه
نمایند بعد از صاف کاری نمود مقشر بسیار
و ارویه بعد اعتدال در ورینند و باقی تازه را
مقشر نموده بعد از محرا شدن باقی را انداخته و
شودید تر را قیمة کشید بد و ورینند و آبش بکشند
و پیاز قیمة لازم طعام است **حال** **ر** پلا و صفت
او آنست که گوشت مرغ را قلیه نموده بطریق
قلیه پلا و طبع نمایند و کبک را پاک نموده و آب
کشیده اندرون او را پاک و انار و کشمش
سبز و ادویه و پیاز قیمة بر بکشند و شکم او را
دوخته بجنی نماید بعد از آن او را بیرون آرد
بشوریای او پلا و ساده معه نخود مقشر و

صفت

طبخ نموده در وقت کشیدن کبک را بر سر او
گذارند **دوشم بلا** اما باید و او را **ه** نمی باید و بجای
کبک غیره که کوفته می کنند **دوشم بلا** کوفته
شیشک اعداد را رینه کرده و تنک آب نموده و
بعد از محاسب شدن بر وزن دوشم سرخ نمایند تا نرم
شود و اگر بر وزن زیر سرخ نمایند خشک میشود
و نیاز حلقه بسیار و ادویه کوفته جدا جدا
ریزند و بعد از رسیدن بک و قافور مراد اقل
نمایند **بریان** آتش که بجه را بعد از اولانک
سوده نماید از اول شب تا صبح یا عکس و بعد
بلا و ساده در سر طنور طبخ نموده و برنج سفید
و روغن حوب میباید و این بخورد و ادویه ^{حتیاج}

یست و آتش تنور را کشیده و یک بر تنور زند
و بره را سطح اندک ماست مالیده در طنور بپاویزد
و سر تنور را گرفته آتش جدا جدا دهند و بعضی
محل اندرون بره را به آلوده خشک و نیاز کوفتن
سبز و ادویه کوفته پر کنند و بقاعده مذکور آویزند
و این قسم بریان دوشم میباید و بر بیان مرغ
پر واری و غاز پر واری را بطریق مذکور
پر کرده آویزند و دوشم لازم اینهاست که بر سر
اینها بپاویزند و ما بهی سرخ که در این بریان میکنند
اما بعد از آنکه بلا و او را دم نمایند و روغن او کمتر
داده بر طنور گذارند و سینی مس بر سر دیک
گذاشته چوبهای باریک چپ و راست گذارند

۴۷ و ماهی را بعد از شستن نمک سون و پارچه
نمایند و سرچوبها چیده و سر تنور را گرفته تا آنکه
پخته شود و بلا و او بطریق بالا و بره است
و بلا و او را بشیر طبخ مینمایند **بره پلا** صفت او
گوشت بره را با شیشک فز برنجی نمایند و نخود
درست بسیار و دارچینی قلم و فلفل درست
بعد از احتیاج در ورزینند و زنجبیل و جوز و حل
را گرفته بعد از برنج انداخته باشند و اندک
زعفران برود داخل کنند و این قسم را یک ماه
طبخ مینمایند و نوعی را آنست که گوشت او را ریزه
اگر شفاف خواهند آبش را می باید کشید
و اگر به لذت خواهند **نرگس** بلا و بلا و ساده

۴۸ علقه و قلیه او را شک آب بکینند و بعد از
شدن گوشت گرفته ریزه و پیاز و ادویه
و نخود مقشر در ورزینند و بعد از آن کلم و جوی
و اسفناج بپندارند و تخم مرغ بر روی اینها
بشکنند و مغز پیسته داخل نماید و چنان بجوشانند
که آب بر طرف شود بر و غن کدو و بلا و را
کشیده بر روی بلا و گذارد بطریق تخم مرغ
کینا پلا بدانکه کینا طعام لذیذ قرار داده است
اگر خوب بجلا آورند بدانکه شیردان و جگر
روده و شکبه کوسفند را پاک کنند بعد از آن
بصافون عمره و سمال سفید مکر را پاک
کرده بشویند و گوشت بسیار را ریزه نموده

۴۹ اول آنست که استخوان نداشته باشد و زنبه
بسیار را فیه کشیده چنانچه آب شود و بیاز
مقدار دو من یوزن تبریز و اوویه پنجاه مثقال
و سسند و وال بقدر احتیاج و برنج مقدار نیم
بعضی زعفران هم میکنند و گوشت دو من و دانه
یکمن و این مصالح یک لنگه لیست و این اجزا را
مخربوج ساخته هر چند آب این کمتر بهتر زیرا که
بیازش بسیار است اگر آب بسیار باشد لذتی
میشود و شیردان و غیره را بقاعده بار بگذارند
چندان بجوشانند که نرم شود بعد از آن صاف
نموده به آب سرد شسته و در نه دلیک اگر غلیظه
بکنار نهند بهتر است و این اختراع این کینه است

بعد از آن که شیردان و غیره را پخته و شربت
بقدر احتیاج بدهند و اگر از جوش بیفتد
بهوانی باشد و باید که سرخ و نرم باشد و علی
الصباح يك نان تنك در طبق گذاشته کباب را بکشند
دوشم و این را اهل روم بسیار ترتیب میکنند
و در ایران مشهور نیست اما گوشت را فیه نازک
کشند و برنج و نخود و بیاز و اوویه کوفته بهضم
آمیخته و تنك درست نموده و کلم را برك برك نموده
علیه يك جوش بدهند بعد از آن فیه و اجزای
مذكور را به برك کلم بچند برك بچینند و شربت
و روغن داده دم نمایند **شده** با **الطیال** بقاعده ناده
يك و است اما شاه بالوط را يك نموده در محلی آب

کشیدن نمی باید ریخت **قرمز** دیگر بگوشت مرغ
به پزند اما بگوشت بره اولیست و بطرز قبو
گشش سبز داخل میکنند و اینها وابسته بفهم
طباخست صفت او اندرون مرغ را بدانه
انار و پیاز و گشش سبز و فلفل کوفته بسیار
پر کنند و بلا و ساده علیحده دم نمایند و ادویه
بسیار که فلفل و دارچینی و زنجبیل و جوز
و سنبله و داله در هم کوفته بد و پاشند
بهر تبه که سیاه و تلخ شود و مرغ را بر سر
او چیده سرد یک روزه پوشند و بخیر بگویند
و آنش بعد اعتدال در ریز ^{و بالا} دیک کنند تا آنکه
مرغ سرخ شود و این ^{بسیار} است اختراع باد ^{شاه}

سلطان محمد بادشاه است **ماش** بلا و وعد ^{۸۲}
هر دو و یک طور است ماش علیحده جوشانند
در محلول آب کشیدن داخل نماید **مرغ** بلا و
و خزما نیز هر دو و یک طریقت اما خزما
را در محلول دم نمودن میباشد ریخت تا اینی شود
زکمان بلا و صفت او گوشت را قلیه نموده
و بعد از محلول شدن بخود درست و پیاز حلقه
با ادویه در ورینند و برنج انداخته دم نمایند
سند بلا و آنست که کندم نانه را سبزی نموده
با برنج همراه ریزند **لحمه** بلا و مثل شده بلا و ^{است}
اما سخت تر از شده می باید ورشته و کوفته
ریزه و عدس و جوز و یکم و اسفناج می اندازند

۵۲ و روغن بسیار میدهند طعام بجز میشود
مرصع بلا و آنست که گوشت مرغ را بینه نموده
بعد از صاف کاری چون پخته شود برنج
بیندازند چون برنج نیم رس شود کشتش
سبز و مغز لیسته و بادام و خرما و انجیر
و شاه بالوط و سرمشک و تخم بسیار ریزند
و برهم مخلوط سازند و بطریق سایر طعام
آتش بکشند و دم نمایند و هر جنس مذکور
محل معین دار و آن جمله جن ما را بعد از آب
کشیدن می باید ریخت تا لیتی نشود **رشته**
بلا و طعام لذیذ است اما رشته او باریک
سرخ نموده محب و اعتدال نکند و که بلا و سیاه

میشود و بعد از آن محار شدن گوشت برنج سفید ۵۴
اعلا را در روغن بزنند و او به حاره و تخم و مقشر
و بپاز و قیما از واجبات است و چون محار شود که
آب بکشد رشته بسیار و بپاز اندازد و آتش
بکشد بعد از ساعتی روغن بدهند بعد از
کشیدن قیما نازک سرخ شده به سر او بپاشند
قرش بلا و آن نیز طریق رشته بلا و است
اما قوشند بلا و او بیشتر از برنج می باید
جوک بلا و نیز به همین طریق است اما جوک را به
میالند و سرخ نموده داخل کنند **نظر دوم**
در کشت بلا طعام اعلا است مرغ را بینه نموده ریزند
نمایند و بعد از آن تخم و مقشر و او چینی قلم ریزند

۵۵
و شک آب نموده برنج بیندازند و آب لیمو و جاشنی
فند بکنارند و کشمش سبز و مغز پیسته مفسر و در
خارج نیست و روغن ریخته و نمک درست نموده
و نم نمایند **نوع** دیگر لیموی سفید که از دارچین
می آورند او را ورق کرده کنند و بپزند او را
بطریقی قبولی طبع نمایند با آب لیمو و قند و باغ
مصالح علی الاویه **نایج** بپزند و بهین طریق است
فزی است که او را لیموی ورق میکنند ازند
و این را به ورق کرده میزنند اعلای میشود
هر گاه میان آب لیمو و قند بر ویش باید
نایج بپزند و بهین طریق اما آب نارنج را
خود می باید گرفت تا نایج نشود و در مصالح

۵۶
مستمر اندک بل غرض فرصت یافته بگویند که افام
طعام بیش از این نیست زیرا که در خوابش بدین
کمینه اینها رسیدن حقیق و لو فقرت زحمات امید
بحضرت و اهب العطا با و اثن است که قدم اخلاص ما را
بر عباده اساس شریعت مصطفی صلی الله علیه و آله وسلم
دارد و قلم اعتقاد ما را بر ولایت مرتضی
جابر کرده و دوست را بر بریزد اعتقاد
باغریه از بفضل الفییم

و صلی الله علیه و آله

المصوغین و الله
به رب العالمین

کتاب الفقه محقق محمد جعفر محمد باقر الناصری المبداء فی سکنه استغفار

کافیه در حدیث احمد
لحمه در حدیث احمد

1800
 1801
 1802
 1803
 1804

151